REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE DE LA LOIRE ET SES VINS
EN LOIR-ET-CHER (1)

Vinification. — Il en est de même en ce qui concerne la vinification qui se fait suivant les principes rationnels dont le vigneron a reconnu l'utilité.

Le bâtiment vinaire comprend le cellier proprement dit avec pressoir et cuves en bois ou en ciment. Dans certaines exploitations, le pressoir ordinaire a été remplacé par le pressoir continu, système Mabille ou système Colin, mû à l'électricité, et les intéressés s'en déclarent satisfaits pour l'obtention des vins blancs ou gris de consommation ordinaire et pour le pressurage des marcs rouges. En outre, par suite de l'aménagement des cuves, dont certaines en ciment sont verrées à l'intérieur, quelques installations possèdent un système de tuyautage pour conduire le vin du pressoir à la cuve et pour les soutirages. Les caves dans le rocher se retrouvent dans quelques domaines en coteaux, notamment au château de Chaumont-sur-Loire.

Pour la vinification en blanc, la méthode du débourbage chimique par bisulfitage est pratiquée, car on a reconnu son utilité pour les moûts de cépages de qualité. Avec les pressoirs continus, ce débourbage est automatique.

D'une façon générale, les soins de la bonne vinification sont observés et l'on peut dire que les vins de la vallée de la Loire possèdent de bonnes qualités. On aura d'ailleurs une idée de leur constitution dans les tableaux suivants, où est indiquée pour les principaux cépages la composition de trois années différentes dans diverses localités viticoles.

Sans entrer dans des détails d'appréciation sur chacun des divers éléments relatés dans ces tableaux, on peut déduire des principaux, et notamment de l'alcool et de l'acidité, des renseignements tout en faveur de la bonne constitution des vins obtenus dans la vallée de la Loire. Le degré alcoolique, même dans les années d'abondance comme en 1924, ou déficitaires par suite des circonstances atmosphériques qui ont favorisé les maladies cryptogamiques en 1925 et 1926, se maintiennent dans des limites suffisantes entre 8° et 9°. Quant à l'acidité, les chiffres qui oscillent entre 5 et 9 grammes par litre sont une garantie de bonne tenue, qualité recherchée par le commerce. Il en est de

(1) Voir *Revue*, n° 1781, page 107.

I. VINS ROUGES

COMPOSITION PAR LITRE

NOM DES CÉPAGES	LIEU D'ORIGINE	ANNÉE de la récolte	ALCOOL en volume	EXTRAIT sec réel à 100°	ACIDITÉ SULFURIQUE			ACIDE tartrique (en tartre)	POTASSE en tartre	CENDRES	SUCRES réducteurs
					Totale	Fixe	Volatile				
Gamay.....	Chouzy-sur-Cesse.	1924	7°,2	25,60	8,55	8,26	0,29	7,94	4,75	3,68	2,12
»	»	1925	7°,8	27,05	7,12	6,60	0,52	3,30	5,77	3,80	3,20
Gamay et Gros Noir..	Suèvres	1924	8°,9	18,50	6,19	5,52	0,67	5,51	3,71	2,44	2,87
»	»	1926	10°,2	23,95	7,19	6,26	0,93	4,81	4,63	2,24	1,73
Gascon	St-Dié-sur-Loire ..	1924	7°,5	18,54	6,49	5,60	0,89	4,29	4,60	2,60	2,46
»	»	1925	7°,7	27,20	7,88	7,54	0,54	5,32	5,83	2,88	2,05
Gamay et Groslot....	Chaumont-s-Loire.	1924	7°,9	25,25	7,70	7,20	0,50	6,00	4,75	2,48	1,08
Gamay et Côte.....	»	1925	8°,2	30,45	8,12	7,64	0,48	3,46	4,38	4,00	2,40
	»	1926	8°,7	27,40	6,96	6,33	0,63	4,04	5,14	3,16	2,00
Gamay.....	Molineuf.....	1924	9°,7	26,11	7,55	7,08	0,47	2,66	3,32	2,24	2,39
»	»	1926	10°,7	28,00	6,19	5,90	0,29	2,20	4,24	3,20	2,26
»	Monteaux.....	1924	7°,8	25,38	9,55	8,49	0,77	5,55	2,62	3,56	2,87
Pineau.....	»	1925	8°,6	26,75	7,70	7,17	0,53	3,79	4,40	2,40	4,00

II. VINS BLANCS

COMPOSITION PAR LITRE

NOM DES CÉPAGES	LIEU D'ORIGINE	ANNÉE de la récolte	ALCOOL en volume	EXTRAIT sec à 100°	ACIDITÉ SULFURIQUE			ACIDE tartrique (en tartre)	POTASSE en tartre	CENDRES	SUCRES réducteurs
					Totale	Fixe	Volatile				
Romorantin et Meslier.	Suèvres.....	1924	9°,3	25,50	8,49	7,79	0,70	4,81	2,84	1,76	1,85
»	»	1925	8°,1	24,50	9,43	9,14	0,29	3,74	3,05	1,84	1,54
Romorantin.....	Chouzy-s-Cesse...	1924	9°,0	16,25	6,43	5,60	0,83	5,69	4,35	2,16	1,24
Romorantin et Arbois.	»	1925	8°,3	18,50	7,91	7,34	0,57	5,39	3,85	1,76	1,50
Gros-Pineau.....	Monteaux.....	1924	10°,8	24,38	8,73	8,02	0,71	3,49	3,40	2,40	2,12
Gros-Pineau et Arbois.	»	1925	7°,6	18,50	6,54	5,62	0,92	2,36	4,84	3,00	1,30
»	»	1926.	9°,3	17,63	5,92	5,18	0,74	3,29	3,02	1,64	1,13
Sauvignon.....	Molineuf.....	1924	11°,1	29,10	6,65	5,77	0,92	3,59	2,68	2,08	37,20
Gros-Pineau, Arbois et Sauvignon	»	1925	10°,7	20,40	9,72	9,18	0,54	2,40	4,55	3,36	10,50
Gros-Pineau et Arbois.	»	1926	12°,7	19,55	6,49	6,19	0,30	1,70	1,86	1,44	20,80
Romorantin.....	St-Dié-sur-Loire...	1925	8°,6	26,65	9,04	8,42	0,62	3,92	3,92	2,56	2,01
»	»	1926	10°,1	24,00	7,76	7,32	0,44	3,66	5,55	2,40	1,48
Meslier.....	»	1926	11°,7	22,85	7,77	7,32	0,45	4,49	4,10	2,00	1,40
Gros-Pineau.....	Chaumont-s-Loire.	1924	9°,3	19,40	6,24	5,77	0,47	3,54	3,22	2,28	35,87
Arbois.....	»	1924	8°,0	18,80	6,47	5,77	0,70	3,76	2,66	1,52	23,90
Gros-Pineau et Arbois.	»	1925	9°,6	25,95	7,70	7,21	0,49	8,46	4,10	3,20	1,71

même de l'extrait sec qui constitue la véritable charpente du vin. Et certains cépages blancs cultivés en coteaux donnent des vins de 10° et 11° d'alcool, conservant une douceur appréciable pour la bouteille.

Signalons aussi que, ces dernières années, la vinification en gris a pris une certaine importance, et les produits obtenus par les cépages rouges précédents, atteignant un degré alcoolique de 9 à 10, présentent des qualités de finesse très recherchées.

En résumé, la vallée de la Loire en Loir-et-Cher possède un vignoble dont les produits méritent d'être signalés, car ils ont le double mérite d'être de consommation agréable et de bonne constitution.

B. Fallot,
Directeur de la Station Agronomique et Œnologique de Blois.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

VIGNOBLE DE L'HERAULT

Alors que la situation du vignoble paraissait très bonne, il y a quelques semaines, la sécheresse persistante et la température excessive menacent de compromettre la récolte si des pluies n'arrivent pas sans tarder.

Déjà sur les coteaux, le centre des souches se défeuille, les grains ne grossissent pas, quelques-uns même sont grillés. D'une façon générale, la véraison s'effectue très péniblement, et il est à présumer que la maturité sera fortement retardée : on ne parle guère de commencer les vendanges dans les environs de Montpellier avant le 10 septembre.

Dans les plaines, l'Eudémis, qui jusqu'ici ne s'était guère montrée, commence à donner des inquiétudes.

Même si les pluies arrivaient bientôt, il est à craindre que la constitution des vins laisse à désirer.

Le marché se ressent de ces divers motifs de crainte, et on enregistre une hausse notable sur les places de la région, hausse qui atteint une trentaine de francs par hectolitre pour des vins de 9°. A Montpellier, le 21 août, les cours étaient de 200 à 235 francs pour les vins rouges de 7°5 à 9° ; 225 à 245 francs pour ceux de 9° à 10°5, nus, pris à la propriété. On signale quelques offres sur souches à 18 francs le degré. B. G.

*
* *

Dans l'Hérault, les plaines ont une belle récolte (malgré la grande humidité du printemps, grâce au temps froid et aux sulfatages répétés, le Mildiou n'a pas été dangereux). Les soubergues, qui promettaient bien, donneront à peine la moyenne. Quant aux coteaux, si le temps sec continue, leur rendement sera très faible.

J'ai eu l'occasion de visiter ces jours-ci l'Aude et les Pyrénées-Orientales, surtout les régions à vins supérieurs : le rendement sera déficitaire.

Une tournée dans le Centre, la Bourgogne et le Beaujolais m'a permis de voir de belles vignes avec peu de raisins (en revanche, la qualité des vins de ces vignobles doit être supérieure). J'ai vu également de beaux pommiers avec peu de pommes.

Marché des vins. — C'est la hausse, nette, franche et loyale Depuis toujours, on nous bourre le crâne avec des statistiques : les statistiques restent, mais le vin s'en va... et l'an prochain l'on recommencera à dire : Vin restant de la récolte de 1927, plus récolte 1928, *il y aura trop de vin...* X...

VIGNOBLE DU LANGUEDOC

Lorsque nous avons envoyé notre dernière chronique, nous pensions que la pluie du 15 et 16 courant avait été générale dans tout le Languedoc. Un rayon seulement de notre région a bénéficié de cette eau bienfaisante mais pas assez abondante. Il est tombé une moyenne de 7 millimètres d'eau. Ce n'est pas suffisant surtout que le vent du Nord chaud a séché pendant quelques jours.

Les raisins tournent et la véraison se fait sans que les grains grossissent ; même dans les terrains où la récolte n'est pas tout à fait compromise. Dans certaines vignes, les grappes sont presque desséchées et la pluie qui tomberait maintenant ne sauverait pas la récolte.

On fera bien de mettre à cuver à part, les raisins récoltés dans les vignes qui ont trop souffert, pour en faire du vin destiné à la distillerie. Les raisins ayant trop souffert gâteraient le vin fait avec une vendange saine.

Nous sommes certains maintenant de ne plus avoir une récolte de vin abondante. Aussi, les prix augmentent toujours, parce que le commerce de l'extérieur envoie des ordres d'achat à jet continu, depuis quelques jours. Il y a même de l'emballement.

Autant les marchés vinicoles de fin juillet étaient calmes, autant ils sont animés, en ce moment de fin de campagne. On sent que les négociants installés dans les pays de consommation avaient laissé épuiser leur stock sans se réapprovisionner. Ils espéraient une baisse qui se serait peut-être produite, si nous avions eu une température favorable.

Aux derniers marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, on a payé les 10° belle qualité 250 francs l'hecto nu, pris à la propriété.

Il se fait des reventes.

Les quelques achats sur souches qui commençaient à se pratiquer, sont arrêtés, à la suite de la hausse importante qui vient de se produire.

Les propriétaires ne veulent pas céder pour ces ventes de récolte pendante à 17 et 18 francs le degré. Et les négociants hésitent à s'aventurer.

Le commerce des vins est si jaloux depuis la guerre ! Que de commerçants se sont ruinés par la spéculation. Par contre, quelques-uns, rares, ont bien fait leurs affaires.

Quoi qu'il arrive, l'essentiel pour le viticulteur, c'est de faire du bon vin. Il pourra le raisonner et ne nuira pas à la renommée de notre région, grande productrice de vin. Pour cela, il ne devra vendanger que lorsque la maturité sera complète. Elle ne se fait pas régulièrement cette année.

Bien séparer la mauvaise vendange de la bonne.

Comme nous l'indiquions, dans les précédentes chroniques, la vaisselle vinaire doit être propre et saine. L'acide sulfureux joue un grand rôle pour la conservation des futailles.

Bien nettoyer les cuves et veiller à ce qu'il n'y ait aucune trace de moisissure. Les futailles en bois et les foudres doivent être bien examinés avant de mettre le vin ou les raisins de vendange dedans. Elles ont dû être soufrées au moins tous les deux mois.

Et comme nous avons eu de grandes chaleurs cet été, il faudra prendre des précautions à l'avance pour qu'elles soient bien étanches afin de ne pas s'exposer à perdre une partie du liquide.

Dans notre prochaine chronique, nous parlerons de la vinification dans le Languedoc.

E. F.

VIGNOBLE DU NARBONNAIS

A la date où nous écrivons (12 août), l'état du vignoble est satisfaisant dans son ensemble. Néanmoins, les coteaux commencent à souffrir de la sécheresse et des chaleurs intenses que nous subissons. On remarque un peu d'Eudémis dans les foyers habituels. La véraison est à peine commencée, ce qui semble indiquer qu'on ne vendangera guère avant le lundi 10 septembre.

Apparences d'une récolte moyenne tout au plus.

Les vins sont en hausse marquée depuis une quinzaine de jours, hausse qui n'a pas dit son dernier mot, croyons-nous. Les petits vins sont recherchés sur la base de 22 francs le degré-hectolitre. Il se traite quelques affaires sur souche entre 16 et 17 francs le degré.

C. D.

VIGNOBLE DE CASTELNAUDARY

Dans les plaines, la vigne résiste encore à la sécheresse, mais les coteaux et les terres sablonneuses souffrent sérieusement. Baucoup de chlorose dans des terres où je n'en avais jamais vu. Si la pluie n'arrive pas bientôt, la récolte sera fatalement réduite.

La récolte de blé a été déficitaire, 15 hectolitres à l'hectare en moyenne au lieu de 24, rendement habituel. L'avoine a donné entre 45 et 50 à l'hectare. Récolte de fourrage nulle, une seule coupe ; les maïs n'ont pas vu une goutte d'eau depuis le jour de leur semence, ils sont à peu près morts ; pommes de terre et haricots inexistants.

Pendant plusieurs jours, 38 à 40 degrés à l'ombre, les fusains, les lauriers du Caucase, les sapins Concolor, de Cephalonie, Reginæ Ameliæ et autres sont morts brûlés, desséchés.

Le cours des vins ne peut que se maintenir.

Fernand de Fournas.

VIGNOBLE DE LA HAUTE-GARONNE

En ce qui concerne la situation du vignoble au 4 août, disons qu'il est fort exposé, en raison de la chaleur torride qui sévit avec une persistance qui constitue pour notre région plutôt chaude à cette époque de l'année une exception.

La récolte de blé a donné partout dans le voisinage des déceptions, rarement on a vu des rendements aussi réduits. La production du maïs sera bien diminuée, celle des pommes de terre ou haricots à peu près nulle. Seule la vigne reste fraîche, véritable oasis au milieu de toutes ces terres et récoltes desséchées et même des prairies qui ne se distinguent plus à côté de chaumes que l'on ne saurait songer à gratter en ce moment.

La vigne donc reste d'un vert magnifique, partout au moins où elle a été bien cultivée et où elle reçoit de fréquents grattages ; cependant, si on examine de près la récolte, on constate que la vigne a souffert et que partie au moins de la récolte est actuellement compromise.

La Cochylis et particulièrement l'Eudémis ont fait assez de mal déjà, en particulier aux Aramons, aux Gros Gamays et au Tannat. Sous l'action de la chaleur solaire, les grains piqués se sont desséchés, pour l'instant il n'y a plus de vers vivants, mais sur les Aramons, le mal ne s'arrête pas là ; ces vignes, sur fil de fer, sont orientées de l'est à l'ouest ; c'est à l'exposition du nord que les Cochylis ont fait leurs ravages, c'est là qu'il y a des grains secs, des pedoncules même que l'on dit grillés par le soleil que je crois atteints du Rot Brun.

Les Gros-Noirs, moins à l'abri sous les feuilles, ont souffert d'un peu de brûlure par le soufre. Pour toutes ces causes, on peut dire que les vignobles les mieux tenus ne peuvent plus avoir qu'une récolte diminuée.

A côté, les hybrides producteurs se comportent très bien, très exceptionnellement y trouve-t-on trace de Cochylis ou d'Eudémis ; est-ce à dire que si la situation était inversée, si les surfaces complantées en hybrides étaient augmentées, si les vinifera n'existaient plus, même, les Cochylis peut-être s'attaqueraient aux hybrides.

Cette chaleur excessive et cette sécheresse persistante, à l'inverse de ce que pensent bien des personnes, retarderont l'époque de la cueillette plutôt que de l'avancer. Les grains n'ont pas la grosseur qu'ils devraient avoir et, s'ils prennent un peu prématurément de couleur, cependant ils ne sont pas assez alimentés pour mûrir dans de bonnes conditions ; un peu de pluie pourrait réparer tout cela, mais rien ne fait prévoir que nous en ayons bientôt ; quelques orages secs se bornent à faire des victimes et rien de plus.

La préoccupation des viticulteurs est grande et ils comprennent que la production sera forcément réduite et, malgré tout, le prix du vin ne pourra compenser la perte éprouvée, mieux vaudrait voir tout au contraire les cours des vins s'abaisser en raison de l'abondance de la récolte.

Il y a peu de vin à vendre en Haute-Garonne, en Tarn, car les cours des

vins sont très fermes ; les journaux viticoles signalent le prix de 22 francs le degré. Je ne crois pas qu'un seul viticulteur qui aurait de bons vins consente à les donner à moins.

Au moment de terminer cette lettre, je reçois quelques communications téléphoniques qui toutes s'accordent à annoncer que les raisins sont grillés.

G. Héron.

VIGNOBLE DE LA DORDOGNE

Grâce au temps exceptionnellement favorable à la vigne, mais désastreux pour toutes les autres cultures, mes appréhensions formulées dans ma note du 5 juin dernier ne se sont pas réalisées. Dans le vignoble bergeracois, dans la région girondine et autres qui l'entourent, la vigne est en général splendide et la récolte s'annonce dans ces parties-là un peu plus précoce et plus abondante que l'année dernière, car nous n'avons pas eu de coulure dans les cépages noirs, alors que les blancs laissent un peu à désirer, aussi on prévoit une légère hausse sur les vins blancs.

Dans les coteaux secs et les graves, la vigne commence à souffrir depuis quelques jours de la température et de la sécheresse ; la végétation y est complètement arrêtée, les feuilles commencent à sécher, aussi le raisin ne se développe pas et il est à craindre que dans ces parties-là, très rares il est vrai, la récolte soit inférieure à ce que l'on prévoyait il y a déjà quelque temps.

Malgré tout, si nous avions un peu de pluie, nous aurions encore, dans l'ensemble, une bonne récolte, car nous n'avons pas eu cette année de maladies cryptogamiques et la vigne ayant été bien soignée au début de la végétation, l'ensemble du vignoble de la région est très joli.

G. Perdoux.

VIGNOBLE DE LA GIRONDE

Région des grands vins blancs de Bordeaux

Au printemps humide, qui a duré jusqu'à fin mai, viennent de succéder deux mois de forte chaleur ininterrompue qui ont fait le plus grand bien à nos vignes ; mais la sécheresse de cet été exceptionnel a profité surtout aux vignobles en terrains argilo-calcaires profonds et frais. Les sols maigres des graves, ainsi que les jeunes plantations, ont souffert du manque d'eau prolongé.

Une grosse pluie d'orage dans la nuit du 3 au 4 août n'avait, pour ainsi dire, pas laissé de traces ; la matinée du 15 août, également orageuse, nous a apporté un petit supplément d'humidité. Bien qu'insuffisantes, ces quelques chutes d'eau rafraîchissent l'ardeur — anormale même pour la saison — de l'atmosphère et vont vraisemblablement déclencher la véraison, qui est plutôt en retard.

Il y a eu en juin, sur nos coteaux, une apparition de la Chlorose calcaire comme on n'en avait pas revu depuis longtemps. Tout notre vignoble est, maintenant, d'un vert intense. Les raisins sont très sains : pas de Mildiou ni de

Black-Rot ; pas d'Oïdium ; peu d'Eudémis aux deux premières générations. Ils sont très beaux et assez nombreux là où la gelée et la grêle n'ont pas passé.

Peu de ventes. Les prix sont fermes.

GEORGES BORD.

VIGNOBLE DE LA LOIRE-INFERIEURE

Les vignes de Loire-Inférieures sont magnifiques en bois et en feuilles !

Dans le Muscadet, qui est le cépage fin qui occupe les 4/5 du vignoble, il n'y a rien, à cause de la gelée et du mauvais printemps. On ne fera pas plus de 5 à 6 hectos à l'hectare. Et encore... On voit déjà de la Cochylis dans les quelques grappes qui existent.

Dans les plants grossiers, il y a du vin (Colombard, Gros plant, hybrides).

La récolte départementale sera une des plus petites faites depuis la guerre.

L. C.

VIGNOBLE DU VAUCLUSE

La sortie des raisins a été considérable et tout faisait prévoir, dès le début de la végétation, une récolte très abondante. Ces heureuses prévisions ont été atténuées, sur certains points, par des causes diverses, gelée, grêle, coulure... mais, répétons-le, sur certains points seulement, et on peut dire que l'ensemble du vignoble est arrivé, à fin juillet, donnant l'espoir d'une récolte abondante et de qualité supérieure. En effet, les traitements anticryptogamiques soigneusement appliqués, aidés par une température peu favorable aux maladies, n'ont pas permis à celles-ci de se développer.

Mais cette température déjà très chaude, en fin juillet, est devenue tropicale pendant cette première quinzaine d'août, au point que les vignes situées en coteaux peu profonds commencent à souffrir de la sécheresse et perdront leurs feuilles et leurs fruits si une pluie bienfaisante ne vient pas, sans délai, les revivifier.

Les vignes de plaine, à terrain profond, sont luxuriantes et pleines de promesses.

Celles situées en terrains irrigables ont été en grande partie irriguées, ce qui leur assurera une maturité normale, et, par conséquent, quantité et qualité.

On peut, en général, attendre encore, en Vaucluse, une bonne récolte d'ensemble et une excellente qualité.

Qualité supérieure des vins si réputés de Châteauneuf-du-Pape et de ceux, si justement estimés, des Côtes du Rhône, du Ventoux, des Monts de Vaucluse, du Luberon, etc...

Qualité aussi, en même temps que quantité, chez les raisins de table dont les prix non encore établis semblent devoir donner satisfaction aux viticulteurs.

Quant aux prix des vins, ils ont été fermes jusqu'à ces derniers jours, mais

une hausse d'environ deux francs le degré s'est produite depuis la première dizaine d'août, sous la crainte des désastres que peut provoquer la persistance de la sécheresse générale.

La recherche active, par le commerce, des bons vins déjà très rares, laisse prévoir la continuation de ce mouvement de hausse très sensible qui, certainement, ne s'arrêtera pas, si la pluie si désirée ne vient pas au plus tôt rafraîchir la température sénégalienne que subit, en ce moment, la région provençale.

ALEXANDRE TACUSSEL,
Président de l'Office agricole départemental du Vaucluse.

VIGNOBLE DE LA DROME

Le temps a été très défavorable aux récoltes.

En juin, averses les 1er, 7, 10, 14, 26 et 30, mais la terre est devenue presque immédiatement sèche, par suite des vents et du soleil.

Nous n'avons eu aucune goutte d'eau en juillet et dans la première quinzaine d'août. Au moment où j'écris : 15 août, il n'y a pas de signe de pluie prochaine.

Le vent a été fréquent et fort, le ciel pur, le soleil ardent, la température torride (souvent 45 à 48 degrés en plein champ).

Résultat : moitié de la quantité des céréales, pénurie des fourrages, pommes de terre, légumes et fruits, perte des plantations de tabac, vignes, d'abord belles, jaunissant et séchant, raisins flétrissant surtout dans les sols sablonneux ou caillouteux, en somme, récolte vinicole perdue ou amoindrie, malgré l'absence des maladies cryptogamiques. La grêle a causé des dégâts dans un plus petit nombre de communes que l'année dernière. Le cultivateur conservera un bien mauvais souvenir de 1928.

Enfin, après quarante-cinq jours d'attente, subitement une pluie assez abondante est tombée à plusieurs intervalles, le 15 août, sur le soir et une bonne partie de la nuit et a arrêté momentanément le désastre complet de la viticulture.

Dr BONNET.

VIGNOBLE ROANNAIS

Il est difficile, en ce moment, de préciser ce que sera la prochaine récolte vinicole. Constatons seulement que le *maximum* de production ne dépassera pas la récolte faite en 1927. Or, l'an passé, ce vignoble a été un des plus éprouvés, sinon le plus maltraité par les maladies de toutes sortes dues aux pluies persistantes de l'été. En effet, c'est à peine si, dans l'ensemble du vignoble, on a fait le 1/3 d'une production moyenne, et, cette année, ce maximum ne paraît pas devoir être atteint.

Les 12 et 13 mai dernier, toutes les parties basses du vignoble ont été gelées et déjà, de ce fait, on a pu évaluer les dégâts au 1/3 de la production normale. Bien que la floraison ait paru s'effectuer dans d'excellentes conditions, on remarque beaucoup de coulure et de millerandage. Seules, les rares vignes bien tenues, en parfait état de végétation, ont conservé en « Côte et Arrière-Côte » une récolte normale, bien que le feuillage de tout le vignoble paraisse resplendissant de santé.

En 1927, il fallait travailler la vigne très superficiellement. Cette année, en raison de la sécheresse persistante, il aurait fallu de nombreux binages, et soit par manque de main-d'œuvre ou indifférence, la presque unanimité des viticulteurs n'a pas donné aux vignes les soins que réclamait la saison et, comme conséquence, beaucoup de vignes en coteaux ont craint la sécheresse.

Il y a bien eu quelques atteintes de Mildiou, mais sans grands dégâts, les deuxième et troisième sulfatages ayant été effectués à temps et de façon satisfaisante. Pas d'Oïdium ni autres maladies cryptogamiques.

Pour la première fois cette année, certains points du vignoble ont été sérieusement éprouvés par la Pyrale, ce qui constitue pour le viticulteur prévoyant un nouveau sujet d'inquiétude. Contre ce nouvel ennemi, les traitements arsénicaux ont paru sans effet. Peut-être ont-ils été pratiqués trop tardivement.

Les premiers papillons de Cochylis ont été vus vers le 28 avril. Cette année, ils paraissaient peu nombreux, néanmoins, dans les foyers fortement contaminés, et en première génération, les dégâts observés de ce chef ont été presque aussi importants que les années précédentes, soit presque la moitié de la récolte dévorée. Pour la première fois aussi, on a pu constater une certaine efficacité dans les traitements à l'arséniate de plomb ; mais cette efficacité est intimement liée d'une part à un effeuillage sévère pratiqué immédiatement avant la ponte principale des insectes, et d'autre part à des pulvérisations intensives et soignées du liquide, pulvérisations appliquées aussi en temps opportun. Les poudrages divers (sauf ceux effectués avec le soufre) ont paru sans action sensible.

En fin juillet, nous avons pu constater une forte invasion de papillons divers (Cochylis et Pyrale surtout). Quelles seront exactement les conséquences de cette invasion ? On ne peut encore se prononcer exactement. Constatons seulement que déjà les dégâts sont plus importants que ne le laissaient espérer les rayons brûlants du soleil au moment de la ponte et dans la période qui a suivi. Il n'est pas rare de trouver déjà dans de nombreuses grappes 10 à 12 grains piqués.

La grêle a bien commis quelques dégâts plus ou moins importants, et sans pour cela causer de désastre.

En résumé, ce qui reste de récolte peut être évalué entre le 1/3 et le 1/4 d'une production normale.

La mauvaise qualité de nos vins autant que leur prix élevé ont éloigné le commerce de notre vignoble. On constate pourtant que depuis un mois, nos vins se sont bien clarifiés et ont, de ce fait, acquis une plus grande valeur commerciale ; aussi, les demandes et livraisons sont-elles, en ce moment, un

peu plus fréquentes et les vins sont cotés de 220 à 260 francs l'hecto, tous frais en plus.

Bien que la récolte de 1927 ne se soit pas écoulée facilement, on ne croit pas que les très faibles stocks restant en cave aient une influence quelconque sur les cours de la future récolte que l'on espère être supérieurs à 250 francs l'hecto pris au pressoir.

La soudure des plants greffés et mis en pépinière en 1927 ayant laissé à désirer, seules les plantations effectuées avec des sujets bien sélectionnés au point de vue de la soudure ont donné des résultats satisfaisants. Dans certains ruinés, on constate jusqu'à 40 % de manquants.

J. T.

VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

Les pluies diluviennes et persistantes du printemps et les froids tardifs avec gelées partielles, ont causé, non sans raison, une certaine anxiété aux viticulteurs : anxiété transformée bien vite en joyeux contentement, lorsqu'apparut le beau temps qui activa la floraison après laquelle les grappes se montrèrent saines et nombreuses, l'Eudémis et la Cochylis n'ayant fait que de rares apparitions ainsi que les maladies cryptogamiques combattues par des soufrages et sulfatages préventifs.

Juin et juillet annonçaient donc une belle récolte ; malheureusement, la sécheresse persistante, avec 40° et plus, menace de compromettre ces espérances, la récolte épargnée par la grêle qui a causé des dégâts d'une certaine importance dans quelques localités. Les jeunes vignes en sol maigre et peu profond souffrent de la sécheresse : les feuilles de la base jaunissent et tombent et le raisin flétrit et sèche.

D'autre part, la Pyrale s'est montrée particulièrement néfaste dans les vallons et la plaine. On a déjà bien échaudé et le viticulteur avisé se promet de redoubler d'efforts l'an prochain. Les régions les plus atteintes, c'est-à-dire celles dont la récolte menace d'être déficitaire, se trouvent être les centres qui produisent les meilleurs crus.

Actuellement, si une pluie bienfaisante apportait un peu d'humidité au sol, la production vinicole pour 1928 serait d'une bonne moyenne et même abondante dans certaines communes privilégiées.

Quant au marché des vins, il est bien calme. L'acheteur, qui en grande partie est le café-restaurant lyonnais et des villes environnantes, ne s'approvisionne qu'au fur et à mesure de ses besoins pour la raison que les vins de premier choix sont à peu près épuisés et que les autres vins de degrés alcooliques inférieurs ne se comportent pas toujours bien après transport. De son côté, le producteur, peu rassuré sur la récolte future, n'est pas pressé de vendre. Cependant, il y a une baisse sur les vins vu les stocks qui restent à la propriété.

C. Dufoux.

VIGNOBLE MACONNAIS

Comme ses confrères... de misère, il a souffert et continue à souffrir de la sécheresse. Nos coteaux ont bien mauvaise apparence avec leurs grappes plus ou moins desséchées, bleuies et ratatinées par un soleil trop ardent. En plaine, la récolte s'annonce meilleure.

La médaille n'a pas qu'un revers. L'absence de pluie et d'humidité a correspondu à plusieurs sulfatages. On peut affirmer que les deux premiers auraient suffi cette année. Ne signale-t-on pas des parcelles délaissées, non traitées, où le Mildiou n'a fait qu'une brève apparition sous forme de petites taches vite localisées.

Jusqu'à présent, peu ou pas de vers. La Pyrale a terminé ses dégâts aux limites du Beaujolais, ne laissant que quelques grains aux grappes partout où l'échaudage n'a pas été pratiqué. Voilà un parasite que beaucoup croyaient disparu. Mais au pays de Benoît Roclet, nos vignerons ne se laisseront pas prendre l'année prochaine.

Pas de prix de vente, faute de vente. Les caves sont à peu près vides. Mais étant données les perspectives de récolte, la baisse ne peut guère être envisagée, d'autant que la qualité s'annonce supérieure. Du soleil en bouteilles, et quel soleil (38° à l'ombre) !

A. D.

VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE

Les lecteurs de la *Revue de Viticulture* connaissent déjà le désastre qui s'est abattu sur une partie de la grande Bourgogne. La grêle y a fait un ravage terrible, qui a réduit dans des proportions très grandes la récolte.

Les communes des environs de Beaune ont été protégées.

Mais un ouragan, mêlé de grêlons, a, il y a deux semaines environ, touché légèrement quelques climats de blancs. Heureusement, le dégât n'est pas grave ; réduction en certains endroits de la récolte jusqu'à concurrence d'un tiers.

Au demeurant, si le résultat des travaux de nos viticulteurs doit être médiocre au point de vue de la quantité, la qualité s'avère supérieure.

Quelques ondées, notamment celle du 15 août, ont rafraîchi nos vignes, qu'une grande sécheresse anémiait. Le raisin perd la teinte bleue qui dénote faiblesse. Il se remplit. Son grain, certes, reste petit, comme celui de toutes les années remarquables ; mais il y aura dans le jus maximum de sucre et de bouquet.

Nous aurons peu de vin ; sauf circonstances imprévisibles, ce vin sera exquis. A la propriété, on espère donc, dès maintenant, de très hauts cours, d'autant que, chaque jour, la clientèle avisée des gourmets ne veut ni du Bourgogne « tout court », ni du vin « de marques quelconques », mais bien du vin, arborant l'étiquette « d'un nom de commune », et aussi du « nom d'un climat

de cette commune ». A cet égard, on pourrait citer un petit incident caractéristique, qui s'est passé dans un restaurant connu de la Savoie, où le propriétaire a, verre en main, affirmé le triomphe dans son établissement des vins à « noms de communes ».

Que reste-t-il à la propriété ? Très peu de vin. On trouverait peut-être encore disponibles quelques cuvées. Mais elles se font si rares que la récolte prochaine est attendue par tous avec impatience.

Quels seront les prix ?

Nous avons eu le privilège de déguster le vin de 1926 de la Romanée-Conti. Ce vin rouge est incomparable. Nous avons voulu en savoir le prix. Il nous a été parlé de 80 francs la bouteille ; et la bouteille valait certainement ce prix.

Or, le 1928 s'annonce bien supérieur au 1926. Et alors ? Certes, toutes les cuvées de la Côte-d'Or sont loin d'égaler la Romanée-Conti. On trouve même des vins rouges encore relativement ignorés comme le Mouthelie, l'Auxey-Durenes, le Santenay, le Chassagne-Montrachet, qui sont loin d'atteindre un chiffre si fantastique. Mais, goûtez-en de ce vin relativement ignoré. Je suis persuadé que votre bouche et votre bourse seront également satisfaites. Et ceci est sans réclame personnelle !

Cependant, on ne peut dès maintenant prévoir les prix prochains.

Mais que l'on se souvienne que la Bourgogne-Côte-d'Or produit trop peu de vins pour satisfaire la seule France, et alors on comprendra qu'il y ait tant de variations dans la valeur de nos produits bourguignons, variations qui tiennent et à la demande et à la réussite et à la façon dont s'applique la loi sur les appellations d'origine.

Je clos cet article trop long, en affirmant que les vins produits par le plant populaire « Gamay », ou le plant populaire « Alligoté », sont, après mélange avec le pinot, ou même sans mélange, des vins qui ont bien le droit de revendiquer le nom de la commune où ils sont nés.

Des grincheux se plaignent qu'il y ait eu jadis, en Bourgogne, invasion de vins d'autres plants, méridionaux, italiens, espagnols, américains, et que des baptêmes secrets aient eu lieu.

Ça, c'est le passé.

Il est mort et bien mort !

J. L.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix aucellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 17 fr. » à 18 fr. » Vins blancs, de » fr. à 17 fr. » le degré. Achat sur souche, propriété 12 fr. 50 à 13 fr. le degré. Trois-six de marc, de » à » fr.

Midi. — *Nîmes (27 août 1928). — Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, 7°5 à 9°, de 210 à 235 fr. ; Vins rouges supérieurs 8 à 10°, de 225 à 265 fr. ; Costières, 10 à 12°, de 260 à 290 fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de 215 à 260 fr. ; Rosé, 8 à 10°, de 215 à 240 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre.

Montpellier (21 août 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 7°5 à 9°5, de 200 fr. à 235 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9°5 à 10°, de 225 à 245 fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (24 août). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8° à 9°5, de 230 à 250 fr. Vins rosés, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 26 août 1928.

Vins rouges 10°, 250 fr. ; 11°, 270 fr. ; 12°, 290 fr., avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (25 août). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 225 fr. à 275 fr. l'hecto suivant qualité et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (25 août). — Vins rouges de 8 à 13°, de 230 fr. à 285 fr. l'hectolitre. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 360 à 380 fr. Haut-Rhin, 330 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 440 à 450 fr., Haut-Rhin, 400 à 430 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 520 à 600 Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 250 fr. Haut-Rhin, 200 à 210 » et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 150 fr. » à 162 fr. » ; orges, 124 fr. à 140 fr., escourgeons, 110 fr. à 116 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 137 fr. 00 ; seigle, 125 à 132 fr. ; sarrasin, 125 fr. à 132 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 104 fr. à 128 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 145 fr. 13. — Buenos-Ayres, 116 fr. 64. — Chicago, 115 fr. 92. — Sons, 82 fr. à 130 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de » à « fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 90 à 110 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, » à » fr. ; de Paris, de 60 à 95 fr. ; du Midi, de » à » fr. ; St-Malo, 55 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 255 à 285 francs ; paille d'avoine, de 235 à 265 fr. paille de seigle, 255 à 285 fr. ; luzerne, 330 à 370 fr. ; foin, 300 à 340 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 146 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 133 fr. (Marseille) ; palmistes 110 fr. 00 ; de coprah, 135 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 315 fr. 00 à » fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 00 à 18 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 14 fr. 00. — Moutons, 1 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 122 fr. 00 à » fr. » les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 115 fr. 50 à 118 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 50 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 53 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de » à 340 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 115 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 285 à 600 fr. ; Midi, noir, 125 à 350 francs ; Hérault, de 265 à 475 fr. ; Muscat, de 675 à 875 fr. ; Raisin d'Espagne muscat, de 5 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo. — Amandes vertes, de 340 fr. à 725 fr. — Pêches, de 835 à 860 francs. — Tomates du Midi, de 70 à 125 fr. — Citrons, de 875 à 1.150 fr. les 100 kilos. — Epinards, de 150 à 270 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 65 à 175 fr. — Poireaux, 225 à 275 fr. les 100 bottes. — Oignons, 60 à 125 fr les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 19 au samedi 25 août 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	»
Lundi.....	27 »	17 »	22 »	»
Mardi.....	24 »	14 »	19 »	2
Mercredi..	32 »	11 »	21. 5	3
Jeudi.....	20 »	16 »	18 »	»
Vendredi..	26 »	15 »	20. 5	»
Samedi....	30 »	15 »	22. 5	1
STRASBOURG				
Dimanche.	21 »	9 »	15 »	»
Lundi.....	24 »	12 »	18 »	»
Mardi.....	24 »	9 »	16. 5	7
Mercredi..	17 »	11 »	14 »	9
Jeudi.....	21 »	15 »	18 »	traces
Vendredi..	25 »	11 »	18 »	traces
Samedi....	28 »	16 »	22 »	0.6
LYON				
Dimanche.	24 »	10 »	17 »	»
Lundi.....	31 »	18 »	24. 5	
Mardi.....	28 »	17 »	22.	traces
Mercredi..	24 »	12 »	18 »	0.3
Jeudi.....	22 »	10 »	16 »	»
Vendredi..	29 »	17 »	23 »	»
Samedi....	32 »	18 »	25 »	1
MARIGNANE				
Dimanche.	29 »	15 »	22 »	»
Lundi.....	29 »	» »	» »	»
Mardi.....	29 »	19 »	24 »	»
Mercredi..	29 »	18 »	23. 5	»
Jeudi.....	26 »	12 »	19 »	»
Vendredi..	31 »	15 »	23 »	»
Samedi....	29 »	16 »	22. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....19....	31 »	13 »	22 »	»
....20....	35 »	19 »	27 »	»
....21....	26 »	19 »	22. 5	»
....22....	24 »	12 »	18 »	traces
...23....	26 »	11 »	18. 5	»
....24....	33 »	19 »	26 »	»
....25....	» »	18 »	» »	11
	NIMES			
....19....	31 »	14 »	22. 5	»
....20....	30 »	» »	» »	»
....21. ..	» »	19 »	» »	»
....22....	30 »	16 »	23 »	»
....23....	27 »	17 »	22 »	»
....24....	31 »	17 »	24 »	»
....25....	» »	19 »	» »	»
	BORDEAUX			
....19....	30 »	8 »	19 »	»
....20....	30 »	15 »	22. 5	»
....21....	30 »	11 »	20. 5	1
....22....	20 »	13 »	21. 5	»
... 23....	25 »	» »	»	1
....24....	33 »	17 »	25	»
....25....	29 »	15 »	22 »	0.5
	NANTES			
....19....	27 »	12 »	19. 5	»
....20....	30 »	13 »	21..5	»
....21....	22 »	13 »	17. 5	»
....22....	21 »	» »	» »	»
....23....	22 »	18 »	20 »	»
....24....	30 »	15 »	22. 5	»
....25....	25 »	15 »	20 »	traces

Le Gérant : P. Neveu.

IMP. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.